



E0398

ESTUDO DA DESACIDIFICAÇÃO POR VIA FÍSICA DE BANHA SUÍNA COMERCIAL

Pedro Menchik (Bolsista PIBIC/CNPq), Antonio José de Almeida Meirelles, Cintia Bernardo Gonçalves, Simone Monteiro e Silva (Co-orientadora) e Profa. Dra. Roberta Ceriani (Orientadora), Faculdade de Ciências Aplicadas da Unicamp - Limeira - FCA, UNICAMP

Esse projeto tem como finalidade estudar o processo do refino físico de banha suína comercial, através de um processo de *stripping* realizado em um desodorizador em batelada de escala laboratorial. Nesse processo pretende-se não só diminuir a acidez da gordura como também abaixar seu teor de colesterol, mas sem que ocorram mudanças significativas nas características sensoriais da banha. Foi utilizada para o estudo uma banha comercial com acidez inicial de 2,76 % expressos em ácido oléico e 0,055 mg/mL de colesterol. Em uma primeira etapa, foram realizados experimentos no desodorizador de óleos vegetais em escala laboratorial, seguindo um planejamento fatorial $2^2 + 3$ repetições no ponto central, para avaliar os efeitos das variáveis independentes temperatura (190 a 260 °C) e vazão de vapor (5 a 15 %). Em uma segunda etapa, seguindo metodologia desenvolvida em trabalhos anteriores, o processo de desacidificação por via física foi modelado e simulado computacionalmente utilizando informações das variáveis de processo obtidas durante os experimentos, para efeito de comparação. O objetivo desse trabalho é obter banhas suínas mais saudáveis, com menor acidez e menor teor de colesterol, através do processo de desacidificação por via física.

Desacidificação por via física - Simulação computacional - Remoção de colesterol